

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam pedaging merupakan salah satu jenis unggas yang bernilai ekonomis di Indonesia. Jenis ayam pedaging yang umumnya beredar dipasaran adalah ayam broiler. Ayam broiler memiliki umur panen yang relatif cepat, sehingga banyak digunakan pada industri pengolahan daging. Selain dapat meminimalisir biaya produksi industri, penggunaan ayam broiler juga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, seperti karbohidrat, protein, lemak dan zat gizi mikro lainnya. Hasil komoditas broiler yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat adalah dagingnya.

Daging ayam broiler merupakan bahan pangan hewani yang bergizi tinggi, mudah diolah serta memiliki harga yang relatif terjangkau dibandingkan dengan daging sapi. Oleh karena itu, daging ayam broiler menjadi salah satu bahan pangan yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Hingga periode ini, variasi olahan daging ayam broiler lebih beranekaragam dibandingkan dengan olahan daging sapi. Beberapa contoh olahan daging broiler yaitu sosis, nugget, ayam krispi, sate, rendang suir, abon, kornet, siomay, dendeng, *patty* dan bakso. Salah satu produk olahan broiler yang populer dan disukai oleh masyarakat adalah bakso.

Bakso daging ayam merupakan produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung serta bumbu khusus, yang kemudian dicetak menjadi bentuk bulatan. Dalam rangka penganeekaragaman produk olahan daging ayam, formulasi bakso daging ayam dapat diaplikasikan dalam pembuatan produk olahan lain yang unik, praktis serta disukai oleh masyarakat. Sebagai alternatif, formulasi bakso daging ayam dapat diaplikasikan pada pembuatan kerupuk daging ayam.

Kerupuk dari adonan bakso ayam merupakan salah satu bentuk inovasi dari kerupuk daging yang berbasis *muscle foods*. Menurut Standar Industri Indonesia (SII) 0272-1990, kerupuk dapat diklasifikasikan menjadi kerupuk bersumber protein dan kerupuk tidak bersumber protein. Kerupuk bersumber protein sendiri terdiri atas kerupuk protein nabati dan kerupuk protein hewani. Kerupuk protein hewani umumnya dibuat dari semua jaringan otot hewan (*muscle foods*). Beberapa contoh kerupuk berbasis *muscle foods* adalah kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk cumi dan kerupuk daging.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengaplikasikan penggunaan *muscle foods* pada pembuatan kerupuk. Diantaranya yaitu penelitian Pratiwi (2007) yang menunjukkan bahwa peningkatan tepung daging sapi sampai dengan 15,50% dalam adonan, berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap peningkatan cita rasa dan aroma pada kerupuk, akan tetapi dapat menurunkan pengembangan volume, kerenyahan dan warna pada kerupuk daging. Lebih lanjut, penelitian Nurhayati (2008) juga menunjukkan bahwa peningkatan persentase tepung daging sapi sampai dengan 15,50% dalam adonan berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap peningkatan kandungan protein dan zat besi pada kerupuk daging.

Kerupuk daging ayam dibuat dengan menggunakan berbagai macam bahan. Salah satu bahan yang berperan penting dalam pembuatan kerupuk daging ayam adalah tepung. Tepung berfungsi sebagai bahan pengikat dalam pembuatan adonan kerupuk. Selain itu, tepung juga berfungsi untuk menurunkan jumlah pemakaian daging sehingga dapat mengurangi biaya formulasi. Variasi jenis tepung yang digunakan, tentunya akan berpengaruh terhadap karakteristik, kualitas fisikokimia dan nilai organoleptik kerupuk daging ayam.

Eksplorasi jenis tepung yang digunakan penting untuk dipelajari, karena berkaitan dengan harga, ketersediaan bahan baku serta pembentukan karakteristik kerupuk. Jenis tepung yang digunakan pada penelitian pembuatan kerupuk daging ayam yaitu tepung tapioka, tepung sagu, tepung maizena, tepung terigu dan tepung beras. Penggunaan jenis tepung tersebut, terkait dengan jumlah amilosa-amilopektin pada setiap jenis tepung. Jumlah fraksi amilosa-amilopektin yang berbeda, tentunya akan mempengaruhi karakteristik mutu, daya kembang dan kerenyahan pada kerupuk daging ayam.

Umumnya, kandungan amilopektin pada tepung akan mempengaruhi daya pengembangan dan kerenyahan kerupuk, sementara itu kandungan amilosa pada tepung juga akan mempengaruhi kualitas kerupuk (Kusuma *et al.*, 2013). Tepung tapioka terdiri atas 17% amilosa dan 83% amilopektin (Rahman dan Mardesci, 2015). Tepung sagu memiliki 27,4 % amilosa dan 72,6 % amilopektin (Faijah *et al.*, 2020). Tepung maizena memiliki kadar amilosa berkisar antara 24-26% dan 74-76% amilopektin (Apriliani *et al.*, 2019). Tepung terigu terdiri dari 28% amilosa dan 72% amilopektin (Pradipta dan Putri, 2015). Dan tepung beras terdiri dari 22% amilosa dan 78% amilopektin (Novrini, 2020).

Menarik untuk diteliti ketika beberapa jenis tepung tersebut diolah menjadi kerupuk berbasis *muscle foods*. Untuk itu, perlu dilakukan analisis di laboratorium untuk mengetahui pengaruh dari setiap jenis tepung tersebut terhadap kerupuk daging ayam. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Berbagai Jenis Tepung Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Higroskopis, Warna dan Sensori Kerupuk Daging Ayam”**.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang menjadi fokus dari penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung tapioka, tepung sagu, tepung maizena, tepung terigu dan tepung beras terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar lemak, higroskopis, warna) dan sensori (hedonik) kerupuk daging ayam?
2. Apa jenis tepung yang memberikan hasil terbaik pada pembuatan kerupuk daging ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh yang terbaik dari penggunaan berbagai jenis tepung (tepung tapioka, tepung sagu, tepung maizena, tepung terigu dan tepung beras) terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar lemak, higroskopis, warna) dan sensori (hedonik) kerupuk daging ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu dapat digunakan sebagai sarana edukasi bagi penulis, dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu mengenai kerupuk berbasis *muscle food*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi masyarakat, serta dapat digunakan juga sebagai bahan kajian di dunia akademik maupun industri pembuatan kerupuk daging ayam.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan kerupuk daging ayam berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, higroskopis, warna dan sensori kerupuk daging ayam.